

Cabernet d'Anjou Rosé

Domaine de Nerra



SITUATION : Le Domaine de Nerra se situe au Nord-Est de la commune de Montreuil-Bellay, près du hameau de Méron, sur les parcelles « maligras ». Il est composé d'une parcelle de 6.4 ha, d'un seul tenant. Les vignes de Cabernet franc bénéficient d'un micro climat idéal grâce au canal et à la rivière du Thouet qui l'entourent.

TERROIR : Les vignes, enherbées, s'épanouissent sur un terroir de calcaire dur, permettant une très belle maturité et une très belle expression du cépage Cabernet franc. La roche mère est composée de calcaire blanc grumeleux très dur contenant des bancs de silex bleu ciel.

VINIFICATION : Raisins récoltés à pleine maturité. Pressurage pneumatique. Débourage léger afin de conserver le potentiel variétal du raisin. Fermentation entre 18 et 20°C. Vinification à l'abri de l'oxygène permettant de conserver le potentiel aromatique du Cabernet franc.

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines pour une durée de 5 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : En apéritif ou en accompagnement de charcuteries, salades d'été, grillades, salades de fruits, sorbets.



Belle robe rose brillante.



Nez exubérant mêlant arômes de fruits rouges (framboise, groseille), d'agrumes (pamplemousse) et de fruits confits (pâte de coing, melon).



La bouche est ronde, fraîche et gourmande. Structure tout en finesse. Finale persistante sur les fruits rouges murs.